

Huhn im Speckmantel

mit Rahmkraut & Brezenknödeln



HAUPTGEBÄCK



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Rahmkraut:

- 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 TL BIO SONNE Honig
- 800 g ERNTEKRONE Weißkohl
- 250 ml Weißwein Bianco Puglia IGP (halbtrocken)
- 300 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 TL COOK! Kümmel
- 1 Becher LANDFEIN Schmand
- ¼ Bund BIO SONNE Petersilie

Knödel:

- 400 g GOLDBLUME Brezeln
- 200 ml LANDFEIN Milch
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 4 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel

1 Prise Salz

1 Prise Muskatnuss

¼ Bund BIO SONNE Petersilie

Fleisch:

- 4 GUT LANGENHOF Hähnchenbrustfilets
- 1 EL SUNRED Senf
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 2 Packungen GUT BARTENHOF Bacon
- 1 EL FRISAN Pflanzenöl

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen.
2. Den Weißkohl in dünne Streifen hobeln und zusammen mit Honig zu den Zwiebeln geben und für 8–10 Minuten unter Rühren dünsten, bis das Kraut zusammenfällt.
3. Mit Weißwein ablöschen, aufkochen und mit Gemüsebrühe aufgießen.
4. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und abgedeckt bei mittlerer Temperatur für 30 Minuten schmoren lassen.

5. Mit Schmand und fein gehackter Petersilie verfeinern.

6. Die Brezeln in mundgerechte Stücke schneiden und in warmer Milch einweichen.

7. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, in Butter glasig anschwitzen und unter die Brezelmasse mengen.

8. Eier, Semmelbrösel, Salz und Muskat zur Masse geben und mit fein gehackter Petersilie verfeinern.

9. Einen Topf mit Wasser zum Sieden bringen und acht gleich schwere Knödel aus der Masse formen, diese im heißen Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, dann abschöpfen.

10. Zum Schluss noch die Hähnchenbrustfilets ringsherum mit Senf einstreichen und mit Pfeffer würzen.

11. Das Geflügel mit Bacon umwickeln und in etwas Öl knusprig anbraten und zusammen mit den Beilagen servieren.